Oecon,
732

R

Oev 732

Das Ganze
der
Schweinezucht
oder
vollständiger Unterricht
in der
Wartung, Pflege und Behandlung der Schweine, ihrer Benutzung, Kenntniß ihrer Krankheiten und Heilung derselben.

Ein Beitrag
zur
Beförderung landwirthschaftlicher Industrie
von

Dr. Johann Christian Gotthard,
Der Privat- und Staatsökonomie auf der K. Universität zu Erfurt Professor, der Commerziendeputation daselbst Assessor, der K. mainzischen Akademie nützlicher Wissenschaften, der K. Sächs. ökonomischen Societät zu Leipzig, der Königl. Preußischen Märkischen ökonomischen Gesellschaft zu Potsdam, der naturforschenden Gesellschaft zu Halle, der Königl. Grosbritannischen Landwirthschaftsgesellschaft zu Celle und der Oberlausitzer Bienengesellschaft zu Muska Mitglied.

Altona,
bei der Verlagsgesellschaft.
1798.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Vorrede

zur ersten Auflage.

Ein Paar Worte über das Entstehen dieser Schrift.

Meine instructionsmäßigen ökonomischen Bereisungen des hiesigen Gebiets überzeugten mich schon mehrmalen, daß bisher keine Art von Viehzucht mehr vernachläßigt worden, als die Schweinezucht,

zucht, so, daß selbst im Jahre 1793. in den 12 Ortschaften des Kurfürstl. Amt Tonndorfs so wie in den mehrsten Orten des Amt Alachs und des Stadtamts, nicht eine einzige Zuchtsau gehalten wurde. Die Ursachen hiervon setzten die Unterthanen theils in das Locale, theils in den Mangel an Ebern oder Stammschweinen, und theils endlich in die Unwissenheit in der Wartung und Pflege der Zuchtsauen. Die erste Ursach fällt gleich über den Haufen, wenn man ein gleiches Locale, wo man wirklich viele Zuchtschweine hält, dagegen aufstellt, und die zweite wird eben so geschwind verschwinden, wenn nur erst mehrere Zuchtsauen vorhanden sind, und bei künftigen Verpachtungen gemeinheitlichen Eigenthums, der Pachter verbunden werden kann, einen Eber zu halten, so wie ich

dann

dann die dritte Ursach durch diese Paar Bogen nach dem Wunsche mehrerer hiesiger Landwirthe zu beseitigen gedenke. Ich nenne dieses kleine Produkt, welches sich auf Erfahrung gründet: Das Ganze der Schweinezucht, weil ich alles darin aufgestellt zu haben glaube, was nur immer unter diesem Titel gesucht werden kann, so wie dieses die Inhaltsanzeige leicht übersehbar machen muß.

Auf diese Art dächte ich dann das Erscheinen und den Titel dieses Werkchens gerechtfertiget zu haben. Wirkt es das, was ich von Herzen wünsche, so wird mir dies nicht nur eine wahre Belohnung, sondern auch Triebfeder seyn, die Behandlung, Wartung und Pflege der übrigen Vieharten nach und nach dem ökonomischen Publikum mitzutheilen,

und so immer mehr zum Besten der hiesigen, so wie überhaupt der deutschen Landwirthschaft zu wirken.

Erfurt, am 1sten Jul. 1795.

Dr. Joh. Christian Gotthard.

Vor-

Vorrede
zur zweiten Auflage.

Nichts konnte mir schmeichelhafter seyn, als der schnelle Absatz der ersten Auflage dieses Werkgens. Dieser zeugte von dem Beifall des Publikums und bewirkte die vollkommenste Zufriedenheit meines Verlegers. Letzterer ersuchte mich, eine Revision zu einer neuen Auflage vorzunehmen, und die etwa nöthigen Verbesserungen beizufügen. Ich that es, und das Publikum wird dieses selbst sowohl an der Materie, als auch an der Seitenzahl finden. Ich wünsche nur nichts mehr,

mehr, als daß auch diese zweite Auflage mit jenem Beifalle, als die erste aufgenommen werden möge.

Erfurt, den 1sten August 1797.

Dr. J. Ch. Gotthard.

Inhalt.

Einleitung.

Von dem Schweine, in Hinsicht auf seine Eigenschaften und seinen Nutzen, und zwar

a) vom wilden Schweine

b) vom Siamischen oder Indianischen Schweine

c) vom gewöhnlichen bei uns allbekannten zahmen Schweine.

Das

Das erste Kapitel.

Der Schweinestall, die Wahl und die Behandlung der Schweine, und zwar
der Schweinestall §. 1.
die Wahl der Schweine im Allgemeinen §. 2.
der Eber §. 3.
die Zuchtsau. §. 4. 5. 6. 7. 8.

Das zweite Kapitel.

Die Behandlung, Wartung und Pflege, so wie das Mästen und die Benutzung der Schweine, und zwar
die Behandlung, Wartung und Pflege
im Stalle und auf der Weide §. 9. 10.
das Mästen der Schweine —
mit Gartengewächsen und Körnern §. 12.
mit Branntweinspülich §. 13. 14.
mit dem Abgange aus Stärkefabriken. §. 15.

Das

Das Schlachten der Schweine und die Benutzung ihres Fleisches, und zwar:

1) Zu Speck. §. 17.
2) Zu Schinken. §. 18.
3) Zu Würsten, und zwar
a) zu Cervelat- und Bratwürsten §. 19.
b) zu Hirnwürsten —
c) zu Blut- oder Rothwürsten §. 20.
d) zu Preßkopf. —

Das dritte Kapitel.

Die Krankheiten und andere widrige Zufälle der Schweine, so wie ihre Heilarten.

A. Die eigentlichen Krankheiten der Schweine §. 21. und zwar

1) die Bräune §. 22. 23. 24. 25. 26.
2) die Finnen §. 27. 28.
3) das Rankhorn §. 29.
4) der Hinterbrand §. 30.
5) die Blattern —
6) der Schwindel —

7) der

7) der Husten §. 31
8) der Durchfall —
9) die Läusesucht —
10) Mattigkeit, mehrentheils vergesellschaftet mit triefenden Augen und verlorner Freßlust §. 32.
11) Beulen an den Schenkeln —
12) Ohrengeschwüre. —

B) Andere widrige Zufälle, die den Schweinen bisweilen begegnen können.

1) Leibgeschwulst nach dem Werfen §. 33.
2) Biß wüthender Hunde. —

Das Ganze der Schweinezucht.

Einleitung.

Das Schwein in Hinsicht auf seine Eigenschaften und seinen Nutzen.

§. 1.

Wenn wir als Oekonomen das Schwein betrachten, so kennen wir nur drei Hauptabänderungen desselben, nämlich:

a) Das wilde Schwein.

Dieses, welches mehrentheils von einerlei und zwar schwarzen, oder doch ins Schwärzliche fallenden Farbe ist, hält sich bekanntlich nur in den Wäldern auf, gehet von Hunger getrieben zu Felde und sucht auf Aeckern und Wiesen seine Aesung, und fügt so durch

sein

sein Wühlen nach Erdmast den landwirthschaftlichen Grundstücken vielen Schaden zu. Dieses Thier ist kein Gegenstand der Landwirthschaft, sondern einzig und allein der Jagd.

b) Das Siamische, Chinesische oder Indianische Schwein.

Dieses Schwein, welches eigentlich China zu seinem Vaterlande hat, unterscheidet sich durch seine niedern Läufe oder Beine, seinen großen Körper und stark herabhängenden Bauch, seine geringere Wildheit und geschwindere Fähigkeit zur Zeugung. Man hatte es vor mehreren Jahren auch in England einheimisch gemacht. Allein man fand, daß es in Hinsicht seines Nutzens nicht so lohnend war, als die folgende Hauptart, mithin auch nicht jenen Grad von Cultur verdient, als jene.

c) Das gewöhnliche bei uns all bekannte zahme Schwein.

Dieses, welches Gegenstand für die deutsche Landwirthschaft ist, unterscheidet sich von jenen durch seine Größe, längern Läufe oder Beine und durch einen starcken Knochenbau, so wie es dann auch mehrere Abwechslungen, so wohl in Rücksicht seiner Farbe, seiner

seiner Länge, Höhe und mehrerer anderer äußerer Eigenschaften hat. Man hat welche von ganz weiser, ganz schwarzer, schwarzgrauer, schwarz und weis gefleckter, ganz rother, und roth und weis gefleckter Farbe.

§. 2.

Die kaum festgesetzten Bemerkungen über die Verschiedenheit der Schweine, gründen sich, wie wir auch schon bemerkten auf die Eintheilung, wir wir sie als Oekonomen zu machen pflegen. Folgen wir aber den Lehren der Natur und den Grundsätzen ihres großen Verehrers des Grafen von Büffon, so werden wir freilich eines andern belehrt. Dieser verehrungswürdige Naturforscher sagt, und das gewiß nicht ohne Grund: das wilde Schwein gehöre mit dem zahmen, sowohl Europäischen, als Asiatischen zu einem Geschlechte, und seye nur insofern von diesen unterschieden, als es sich in der Wildniß aufhalte und seine natürliche Freiheit genieße, so wie dann das gemeine oder Europäische und das Asiatische, Siamische, Chinesische oder niedere Schwein einerlei zahm gemachte Thiere seyen, welches daraus erhelle, weil sie sich mit einander vermischten, und wieder solche Thiere zeugten, die sich wieder unter einander zu vermehren fähig wären, welches dann das Einförmige und Beständige eines Geschlechtes

zur Genüge festsetzte. So viel ist bekannt, daß sich die Geburten, entsprungen aus der Paarung eines Esels mit einer Pferdestute, nie mit einander paaren und unter einander vermehren werden.

§. 3.

Die Beschaffenheit und Mäßigung des Himmelstrichs hat nun übrigens einen starken Einfluß auf die Größe, Farbe und andere äußere Eigenschaften der Schweine. In den nördlichen Ländern sind sie weiß, und so wie sie sich dem heißern Süden nähern, werden sie schwärzer. — Sollte wohl nicht die zwischen der Schwarte und dem Fleische befindliche Lage des Fettes die Ursach seyn, daß die Schwarze ohne Widerstand die Farbe der Himmelsgegend annähme? Man nimmt wenigstens eine ähnliche Ursache der Farbe der Negern, Schwarzen oder sogenannten Mohren an. — Uebrigens aber hat man bei der Wahl der Schweine nicht viel auf die Farbe derselben zu sehen. Etwas merkwürdig scheint es zu seyn, daß man die Art zahmer Schweine, welche man in den drei zuerst bekannten Welttheilen, nämlich in Europa; Asien und Afrika antrifft, in dem neuentdeckten Amerika nicht vorfand, so, daß erst die Spanier eine Menge derselben dorthin bringen mußten, die sie dann in

die

die Wälder setzten und so wild werden ließen. —

§. 4.

Das Schwein hat überhaupt Eigenschaften, die es besonders auszeichnen. Sein Fett bildet nämlich, wie bei den Wallfischen eine eigene besondere Masse, welche das Fleisch von der Haut oder Schwarte unterscheidet oder absondert, da hingegen bei den andern vierfüßigen Thieren das Fett mit dem Fleische vermischt und darunter vertheilt ist. Und die ersten Zähne verliert das Schwein nie, sondern es behält sie beständig fort, wo sie dann auch so lange es lebt, fortwachsen.

Der Nutzen, den uns dieses Thier liefert, besteht in dem Fleische, in der Schwarte, in den Borsten und in dem Miste.

Das Schweinefleisch ist niedlich und wohlschmeckend, und man kann dasselbe durch den Beistand der Kochkunst sehr mannigfaltig in der Zurichtung verändern. Man muß sich wirklich über die von Petron beschriebenen Gastereien wundern, wobei man Schweine von einem oder zwei Jahren im Ganzen aufgetragen hat, die mit einer Menge anderer trockner oder flüßiger, gleichfalls aus Schweinefleisch zubereiteter Speisen, ge-

füllt waren, so wie man die Erzählung des Plutarchs nicht ohne Schauer lesen kann, da man die Grausamkeit begieng, einer Zuchtsau, die ihre Jungen werfen oder ferkeln wollte, auf den Bauch zu treten, oder glühende Eisen in den Leib derselben zu stoßen, und sie unter den gräßlichsten Schmerzen ums Leben brachte, um das Fleisch derselben und ihrer Jungen dadurch niedlicher zu machen. Heut zu Tage, da man nicht mehr so unmenschlich ist, begnügt man sich, die Spanferkel, ehe man sie absticht, zu hetzen, heftig mit Ruthen zu peitschen, sie auf diese Art zu martern, und daß nennt man in der gelehrten Küchensprache Marcassiniren.

§. 5.

So niedlich und angenehm nun auch das Schweinefleisch ist, so dürfte es doch wohl, vorzüglich für warme Himmelsgegenden eben nicht das gesündeste seyn. Wenigstens giebt uns Moses schon den Wink hierzu. Dieser gräue Held von Israel hatte Ursach, alles, was ungesund war, auf das strengste einem Volke zu verbieten, welches dem Aussatze unterworfen, von ziemlich roher Art war, und im Begriffe stand, seinen Aufenthalt unter einer sehr heißen Himmelsgegend, in einem zwar angenehmen, jedoch von vielen Morästen durchschnittenen, von dem Meere und

und einer Kette von Gebirgen in enge Grenzen eingeschlossenem Lande zu nehmen. So war das gelobte Land oder das Land Kanaan, und so waren die Hebräer, die es bewohnen sollten, beschaffen. Moses mußte demnach in seinen Polizeiverordnungen, welche man die Hausgesetze nennen könnte, jederzeit auf die Gesundheit und Reinlichkeit denken, und so verbot er dann auch in dieser Hinsicht den Genuß des Schweinefleisches.

§. 6.

Die Schwarte braucht man in den Haaren gegerbt, zu Geschirren für Ackerpferde, nämlich zu Kummtdeckeln und Hintergeschirren, so wie auch, wenn sie enthaart, zu Kappen für die Dreschflegel. Die Borsten zu Besen, Kleider- Schuh- und Schnallenbürsten, zu groben Pinseln für Maler und Weisbinder oder Tüncher, so wie zu den Spitzen der sogenannten Dräthe der Schuhmacher, und den Mist mit dem Auswurfe oder den Excremente anderer Thiere vermischt, zur Düngung, oder auch allein zum Düngen der Hopfenberge und Hanfäcker.

Das erste Kapitel.

Der Schweinestall, die Wahl und die Behandlung der Schweine.

§. 1.

Ehe man sich Schweine anzuschaffen und sie zweckmäßig zu behandeln denket, ist wohl nichts nöthiger, als daß man erst für Schweineställe sorge. Wir wollen daher in gegenwärtigem §. die Anlage und Einrichtung derselben betrachten. Die Hauptsache bei der Anlage von Schweineställen ist nun, daß man sie ganz seinen Absichten gemäß einrichte; denn ein anderes ist es, wenn man nur ein oder ein Paar Schweinchen blos zum Schlachten, und ein anderes, wenn man dergleichen zur Zucht halten will. Wenn man im ersten Falle nur einen Stall hat, hat man schon genug, so aber nicht, wenn man sich im zweiten Falle befindet; denn da muß man mehrere Ställe haben, um die Schweine nach Erfordern von einander stallen oder trennen zu können. Eine Hauptsache bei der Anlage von Schweineställen ist, daß man sie so einrichte, daß sie der Gesundheit der Thiere nicht

nicht nachtheilig sind. Man baue sie daher nicht zu niedrig und lüftig, damit sie nicht zu kalt, aber auch nicht zu eng und dumpfig, damit sie nicht zu warm und durch die Ausdünstung der Thiere wie Schwitzbäder werden. Die innere Weite der Ställe richtet sich nach der Anzahl Schweine, die man hinein zu stallen gedenkt, obwohl es oft besser wäre, wenn man mehrere kleinere Ställe hätte, um jedes Alter von Schweinen absondern zu können. Die innere Höhe kanns bis 6 Fuß betragen. Von der Erde dürfen die Ställe aber nicht zu sehr erhöhet werden, damit die Zuchtsauen im Herausspringen nicht verwerfen, so wie dies auch schon der alte römische Feldherr und Oekonom Varro in seinem Buche von der Landwirthschaft bemerkt. Damit man nun die Schweine ohne Eröffnung der Stallthüren bequem füttern könne, so richtet man die Futtertröge, die von Steinen, meines Erachtens aber, besser von Holz seyn können, am besten so ein, daß sie halb in und halb außer dem Stalle aufruhen, und mit einer Fallthür oder Klappe bedeckt werden können, so, daß man bei Aufhebung dieser Fallthür das Futter in die Tröge schütten, und die Tröge auch jedesmal vor dem Füttern reinigen könne. Die Wände der Ställe bestehen in etwas starken eichenen, wenn man diese aber nicht hat, tannenen Bretern oder Bohlen; denn andere

Wände sind vor dem Rüssel der Schweine nicht sicher, sondern in Gefahr, leicht durchlöchert zu werden, so wie es dann auch nöthig ist, daß man die Ställe unten, ungefähr einen schwachen Fuß von der Erde entfernt, ebenfalls mit starken eichenen Bretern auslege, diese Breter selbst aber recht nah zusammenschiebe, damit die Schweine nicht etwa mit ihren Beinen oder Füßen dazwischen kommen, sie verrenken oder zerbrechen. Man bohre sodann kleine Löcher in diese Breter, damit hierdurch der Urin der Schweine, den sie in Menge lassen, desto leichter ablaufen könne. Gepflasterte Fußböden, wenn sie auch wirklich abhängig sind, wollen mir nicht gefallen. So viel ich derselben auch sahe, so fand ich doch nie die Reinlichkeit, als in Ställen mit ausgebohlten oder ausgeschalten Fußböden. —

§. 2.

Wir bemerkten oben schon, daß man bei der Wahl seiner Schweine nicht besonders auf die Farbe derselben zu sehen habe, weil diese eben keinen besondern Einfluß auf die Vollkommenheit dieser Thiere hat. Doch habe ich bei meinen ökonomischen Beobachtungen schon oft bemerkt, daß eine beinah allgemeine Liebhaberei ihre Wahl auf die weißen Schweine wirft, und das zwar deswegen,

gen, weil Thiere von dieser Farbe, ein feineres Fleisch, als andere liefern sollen. Dem seye nun wie ihm wolle, so kann man diese Liebhaberei jedem Oekonomen gern lassen. Uebrigens aber ist und bleibt es gewiß eine Hauptregel: Man wähle sich langmäulichte und stark behängte, das heißt, mit langen Ohren versehene Schweine, die überdies einen lang und wohlgestreckten Körper, und dabei kurze starke Beine, und wenn es Mutterschweine sind, viele Späne, Warzen oder Zitzen haben, und überhaupt von einer guten fruchtbaren Art sind; denn von diesen hat man, wie die Erfahrung von undenklichen Jahren lehrt, recht viel Gutes zu erwarten. Man erhält rechte lange und breite Speckseiten, und eine gute Nachzucht, woran doch dem Oekonomen alles gelegen seyn muß. Unsere Oekonomen pflegen auch wohl darauf zu sehen, daß die Schweine, welche sie kaufen wollen, auf beiden Seiten unter dem Halse, sogenannte Glöckchen haben. Was diese aber auf die Vollkommenheit der Schweine wirken sollen, weiß ich wahrlich nicht. Vorurtheil und eine sich hierauf gründende Liebhaberei dürfte wohl hier am stärksten wirken. Aus Ueberzeugung will ich aber niemanden rathen, Böhmische, Ungarische oder Pohlnische Schweine anzuschaffen. Diese werden nicht so vollkommen und liefern auch nicht so gutes Fleisch, als die unsrigen.

Durch

Durch Schweinstreiber wurden in hiesiger Provinz einige trächtige Böhmische Sauen verkauft, und so eine elende Art dieser Thiere, die kurz vom Leibe, niedrig und röthlich von Farbe war. — Am besten haben mir die Westphälischen Schweine gefallen. Ob übrigens Schweine, die von zahm gemachten wilden Ebern oder Keulern sind gezeugt worden, Vorzüge vor den unsrigen haben, weiß ich wirklich nicht. Die Erfahrung hat mich hier noch nicht belehrt, und die Natur der Sache selbst noch nicht überzeugt. So viel glaube ich gewiß, daß durch eine solche Paarung eine niedrige, kurze sehr borstige Art zum Vorscheine kommen möchte. —

§. 3.

Zu Stammschweinen oder Ebern, die man auch Hackschte, Mätze, Kempen, Keuler oder Bären und Bayer nennt, sucht man die geschicktesten und muntersten unter den jungen unverschnittenen Schweinen aus. Diese pflegen nun sehr hitzig, zuweilen auch, wenn sie auch nur erst ein Paar Jahr alt werden, so boshaft zu seyn, daß sie mit schäumendem Rüssel die Menschen angreifen. In diesem Falle ist es nöthig, ihnen zur Verhütung vor Unglück ihre langen scharfen Zähne, die man auch Waffen, Gewehre oder Messer nennt, abzubre-

chen.

chen. Wenn man von diesen Thieren nützliche Dienste verlangt, muß man sie auch gut, und zwar noch etwas besser, als die übrigen Zuchtschweine füttern, wo dann aber auch ein einziger Eber schon eine kleine Heerde Säue, ohne Beschwerlichkeit bedienen kann. Billig sollte man ihn aber erst gegen die Mitte oder gar gegen das Ende des zweiten Jahrs zu den Säuen oder Mutterschweinen thun, ihn bis dahin aber in einem besondern Stalle verwahren, oder wo man die Zuchtsauen von den Verschnittenen und zum Schlachten bestimmten getrennt hat, unter diesen letztern hüten lassen. Mehrentheils aber wählt man einjährige Eber, so wie wir dies unten weiter mit Beispielen belegen werden. Ein guter Eber kann übrigens seine Pflichten nur drey bis vier Jahr vollkommen erfüllen. Nach Verlauf dieser Zeit läßt man ihn schneiden, verkauft ihn sodann oder mästet ihn, wie ein anderes Schwein auch. Ihn älter werden zu lassen, ist nicht rathsam; denn er wird sonst zu stark, zu böse, sein Fleisch sehr zähe, spröde und beinahe ungenießbar. Ueberhaupt ist es rathsam, sowohl die Eber, als Mutterschweine unter dem Frühlingswurfe zu wählen; denn diese verstärken sich den Sommer hindurch so, daß ihnen die Kälte in dem darauf folgenden Winter nicht schaden kann.

§. 4.

§. 4.

Eine Zuchtsau, Tausche oder Schweinemutter gehet 16 bis 17 Wochen, mithin 4 Monate trächtig. Da nun ein Jahr nur 52 Wochen hat, so ist es lächerlich, wenn man im allgemeinen behaupten will, daß eine Sau jährlich dreimal ferkeln oder Junge werfen könne, so unökonomisch es im Gegentheil ebenfalls ist, wenn man eine Sau jährlich nur einmal belegen lassen will, als welches gegen die ersten Grundsätze einer vernünftigen Oekonomie wäre; denn nach diesen muß man jeden wirthschaftlichen Gegenstand auf das bestmöglichste zu benutzen suchen. Wir wollen daher den Mittelweg wählen und festsetzen, daß eine Sau mit Vortheil jährlich zweimal belegt werden und ferkeln könne; denn sie gehet, wie wir auch kaum bemerkten, 16, höchstens 17 Wochen trächtig; fünf, höchstens sechs Wochen sollten die Ferkel saugen. Dieses macht 21 bis 23, zusammen aber 42 bis 46 Wochen, folglich bleiben 10 bis 6 Wochen zu ihrem Vergnügen und zur Befruchtung übrig, welche um so gewisser hinreichen, wenn die Sau wohl gewartet, doch nicht fett wird, und der Gesellschaft des Ebers nur dann genießt, wenn man ihre Befruchtung seinen Absichten gemäß findet. Nach dieser Methode handelt man auf dem Eichsfelde, und fährt ganz gut dabei. Will man es aber recht genau nehmen,

men, so kann man, vorzüglich da, wo man die Ferkel nur vier Wochen saugen läßt, ganz getrost sagen: Eine Zuchtsau wirft in zwei Jahren fünfmal.

§. 5.

Sollen also, wie wir aus vorerzählten Ursachen möglich und vortheilhaft halten, die Sauen des Jahrs uns zweimal mit brauchbaren Ferkeln beschenken, so muß man den Eber im October ungefähr nach Galli zum ersten- und im März zum zweitenmale unter die Heerde thun, oder die zu befruchtende Sau bedienen lassen. Unter dieser Vorsicht bekömmt man grad zu den bequemsten Jahrszeiten Ferkel, die mit Nutzen aufgezogen, und theils auch als Sog- oder Spanferkel verkauft werden können. Auf dem Eichsfelde, wo beinah jedes Dörfchen einen gemeinschaftlichen Bäcker hat, ist dieser Vertragsgemäß verpflichtet, einen tüchtigen Eber zu halten. Er schafft daher auch einen solchen, und zwar gewöhnlich kurz vor Galli an, läßt ihn mit unter die Heerde, füttert ihn den Winter durch giebt ihn im Frühjahre abermals mit unter die Heerde, und dann läßt er ihn, um ihn nicht den Sommer durch im Stalle füttern zu müssen, am Ende des Aprils, auch wohl erst in der Mitte des Mai, verschneiden. So vernünftig nun auch diese Verfahrungsart

bis-

bisweilen seyn mag, so gefällt sie mir doch im Ganzen nicht; denn mehrentheils sind diese Eber, wie sie vor Galli angeschaft werden, nur einjährige Schweine, oft aber doch von vorzüglich guter Art, werden dann im künftigen Frühsommer, da sie ungefähr sieben Viertel oder höchstens zwei Jahre alt sind, mithin den höchsten Grad ihrer Vollkommenheit erreicht haben, schon castrirt oder verschnitten, wodurch dann der schöne vollkommene Eber nicht nur seiner Zeugungskraft beraubt, sondern auch die Hoffnung einer künftigen schönen Nachzucht vertilgt wird, wenn nicht etwa der Bäcker durch Zufall für die Znkunft wieder einen schönen langgestreckten Eber anschafft. Ich wäre demnach, so wie vermuthlich auch jeder vernünftige Oekonom mit mir, der Meinung: Man lasse es nie zu, daß ein schöner tüchtiger Eber in der ersten Blüthe seiner Jahre und im Besitze der stärksten und fruchtbarsten Zeugungskraft verschnitten werde, sondern man gebe lieber demjenigen, der den Eber hält, eine angemessene Entschädigung. Will dieser aber hiermit nicht zufrieden seyn, so lege man ihm die strengste Verbindlichkeit auf, zur gehörigen Zeit wieder ein tüchtiges Stammschwein anzuschaffen.

§. 6.

§. 6.

Eine zur Zucht gewidmete Sau sollte ebenfalls billig anderthalb oder gar zwei Jahre ihres Lebens zurückgelegt haben, ehe man sie befruchten läßt. Allein, daß man auch von dieser schätzbaren Regel abgehe, und einjährige Schweine belegen lasse, ist zu bekannt, als daß man viele Beispiele anzuführen nöthig hätte; denn es ist da, wo man sich mit der Cultur dieser Thiere abgiebt, beinah allgemeine Regel. Hat sie aber das Alter von 5 bis 6 Jahren erreicht, sollte man sie erst schneiden lassen, und mästen, wenn man aus der Schweinezucht rechten Nutzen ziehen will; es sey dann, daß andere Umstände einträten, die ein früheres Mästen erheischten. Man findet oft unter den Zuchtsauen solche, welche zu wenig Ferkel werfen, so wie auch so unartige Creaturen, die ihre Jungen bald nach der Geburt mit dem größten Appetit verzehren, diese läßt man freilich mit mehr Vortheil schneiden, da man hingegen andern sonst guten fruchtbaren Sauen, die ihren widernatürlichen Geschmack nur an einem Ferkel, und zwar mehrentheils nur an dem schwächsten oder Nesthecken stillen, gern verzeihet. Mir ist wirklich ein Beispiel bekannt, daß eine Sau alle ihre frisch geworfenen Ferkelchen, deren acht an der Zahl waren, auffraß. Sonderbar und schwer zu er-

örtern bleibt es, woher diese Bosheit komme. Einige behaupten, wenn man den Schweinen rohes Fleisch gäbe, zum Beispiel: die Gedärme von Federvieh, von Fischen, Nachgeburten von andern Vieh und dergleichen, so gewöhnten sie sich zu der großen Untugend, ihre Jungen zu verzehren, da hingegen andere diesen Fehler in der Art oder im Geschlechte suchen. Allein, gestützt auf die Erfahrung, bezweifle ich beide Meinungen. Mein Vater hält gewöhnlich mehrere Zuchtsauen; alle bekommen einerlei Fressen und Saufen, sind oft auch von einem und demselben Wurfe, das heißt, sie haben oft einen Vater und eine Mutter, und doch frißt bisweilen nur eine von diesen Sauen ein oder das andere Junge, die übrigen hingegen gar keins. Ich wäre demnach mehr geneigt, mit dem würdigen Herrn Commissionsrath Riem zu glauben, daß dieses lieblose Betragen der Mütter gegen ihre Jungen in einer Art Rache gegründet seye, welche bei ihnen während der Geburtsschmerzen, wo die Triebe der Liebe eine gewisse Wuth beherrscht, erregt werde.

§. 7.

Der Schweinhirte ist schuldig, dem Eigenthümer den Tag der Befruchtung jeder Sau anzuzeigen, wofür er dann auf jedes

Stück entweder etwas an Gelde, zum Beispiel 6 Pfennige, oder auch ein Stückgen Speck zu bekommen pflegt. Der Eigenthümer selbst aber muß sodann diesen Zeitpunkt in seinem Tagebuche oder Calender anmerken, damit er die Sau einige Tage vor dem Werfen oder Ferkeln zu Hause behalten, und in einem reinen, warmen mit guter Streue versehenem Stalle gut füttern und auf das Ferkeln acht haben könne. Sobald man überhaupt weis, daß eine Sau trächtig ist, so muß man auch schon seine Aufmerksamkeit auf ein solches Thier verdoppeln, die dann immer mehr zunimmt, jemehr sich dasselbe dem Werfen oder Ferkeln nähert. Weder der Hirt, noch sonst Jemand darf eine solche Sau heftig jagen, schlagen oder auf die Nase schmeißen; denn man ist sonst in Gefahr, daß sie verwirft. Kömmt nun die Zeit des Ferkelns, so darf man blos ein dünnes Gesöffe mit etwas Schrot vermischt, vorgeben, wobei man, wenn das Gebähren nahe ist, den Stall mit reinem Stroh, und überhaupt mit einer guten Streu versehen muß. Sobald die Sau nun geworfen, müssen ihr lauwarmes nahrhaftes Getränke und gute Wochensuppen aus Kleien, Schrot oder grobem Mehle und laulichem Spülwasser bestehend, auch in der Folge wohl mit etwas aufgequellten Linsen vermischt, täglich dreimal gereicht, und damit fortgefahren werden, um den Fer-

keln hinlängliche Nahrung zu verschaffen, Körner giebt man den Sauen um diese Zeit deswegen nicht gern zu fressen, weil leicht Verstopfungen und andere Zufälle, deren Daseyn man eben nicht wünscht, eintreten können. — Zur Abwechselung kann man ihr übrigens auch Gartengewächse, wenn welche vorhanden sind, als Runkeln, Abgang von Sallat und Kohlrabiblätter, Wirsing und dergleichen, die man vorher erst mit heissem Wasser abbrühet, vorsetzen. Eine gewisse feste Ordnung im Füttern ist hier, so wie bei jeder Art von Viehzucht, von der gesegendsten Wirkung. Nachher kann sich die Sau schon mit etwas geringerm Futter behelfen.

§. 8.

Es geschieht oft, daß alte Mutterschweine 12 bis 15 Junge werfen, die sie dann nicht wohl ernähren können, obwohl es ihnen nicht an Spänen oder Zitzen gebricht. In diesem Falle ist es nun am besten, daß man die Ferkel mit einander die ersten acht Tage, da sie noch nicht viel Nahrung brauchen, saugen läßt, alsdann aber einige der schwächsten davon nimmt, und sie als Spanferkelchen zum Verspeisen verkauft, so, daß nur 6 bis 8, höchstens 9 derselben bei der Mutter bleiben. Wenn die Ferkel 14 Tage alt sind, so müssen sie auch allgemach

zum

zum Fressen gewöhnt werden. Man giebt ihnen anfänglich saure Milch, worunter man gekochte und feingequetschte Kartoffeln oder Kleien schütten kann. Buttermilch darf man ihnen aber ja nicht geben; denn da bekommen sie allezeit richtig das Laxiren davon, und sehr oft geht eins oder das andere dabei zu Grunde. — Sind sie aber erst einmal vier Wochen alt, so streuet man ihnen, und zwar am besten, etwas scharf getrocknetes Korn vor, damit sie beim Genusse desselben ihre spitzigen sogenannten Hundszähne, welche man auch um jene Zeit Schieferzähne nennt, und die sie im Fressen hindern, abstumpfen. Oft bemerkt man selbst auch bei den angekauften Span- oder Sogferkelchen, daß sie nicht recht fressen wollen. Untersucht man die Sache, so findet man, daß ihnen die Zähne zu spitz sind, und sie ins Zahnfleisch stechen, oder doch sonst eine unangenehme Wirkung hervorbringen. In diesem Falle streuet man nun den Thierchen, wie kaum bemerkt worden, hart geröstetes Korn vor, oder raspelt die Spitzen der Zähne mit einer Feile etwas ab. — Haben die Ferkel aber erst 7 bis 8 Wochen zurückgelegt, so behandle man sie wie die alten, und mache in ihrer Fütterung keinen Unterschied, als daß man ihnen ihr Futter besonders, und den Alten das ihrige auch besonders reiche. Sobald sich überhaupt die Ferkel recht ans Fut-

 ter

ter gewöhnt haben, kann man sie absetzen oder entwöhnen, mit dem guten Futter noch einige Zeit fortfahren, die Mutter aber, die größtentheils in Begleitung ihrer Ferkelchen geht, wieder auf die Weide, und nach Beschaffenheit der Jahreszeit zum Eber lassen. Ich habe wirklich vorm Jahr eine Sau gesehen, die nachdem sie des Morgens mit vor den Hirten getrieben worden, nach ein Paar Stunden vom Felde nach Haus lief, und ihre Jungen, die man mit Fleis zu Haus gelassen hatte, saugen ließ, sodann aber zu rumoren anfieng, und nachdem sie aus dem Stalle gelassen worden, wieder ins Feld zur Heerde gieng, ohne sich unterwegs weiter aufzuhalten.

Das

Das zweite Kapitel.

Die Behandlung, Wartung und Pflege, so wie das Mästen und die Benutzung der Schweine.

§. 9.

Die von der Zuchtsau geworfenen Schweinchen werden nun zum Theil verkauft, zum Theil auch wieder zur Nachzucht und zum Schlachten bestimmt. Die zum Schlachten bestimmten läßt man gewöhnlich, wenn es Eber sind, in den ersten 4 oder 5 Wochen ihres Lebens schneiden, wo sie sodann Börge oder Pörke genennt werden, da man hingegen die Mutterschweinchen, welche nicht zur Zucht bestimmt sind, und daher an manchen Orten Nonnen genennt werden, 18 Wochen erreichen und dann schneiden läßt.

Das Schwein ist zwar ein gefräßiges Thier, und nimmt mit allem, was andere Thiere verabscheuen, vorlieb. Es ist äußerst unreinlich, liegt unbekümmert in dem mit seinem eigenen Kothe besudelten Stalle, wälzt sich mit größtem Wohlbehagen in jeder

garstigen Pfütze, so wie in den Mistlachen, wühlt im Miste und Menschenkothe und frißt überhaupt die unflätigsten Sachen. Allein es begehrt doch auch eine ordentliche Wartung und Pflege, bei deren Mangel gewiß nichts aus ihm werden wird. In Rücksicht der Pflege und Wartung macht der Sommer und Winter einen merklichen Unterschied. Im Sommer, wo die Schweine aufs Feld auf die Weide gehen, bedürfen sie nur zweimal gefüttert zu werden, und das zwar des Morgens und Abends. Man giebt ihnen da jedesmal Spülich oder Spülwasser mit gehackten oder zerstoßenen Disteln, oder Abgängen aus den Gärten, so wie unreifem abgefallenen Obste vermischt, Sauermilch, wenn man mit dieser im Ueberfluß versehen ist, oder Molken, Branntweinspülicht, und auch, wenn es nur immer thunlich ist, etwas Klee; denn dieser ist eine wahre Delicatesse für diese Thiere. Ehe man aber den Schweinen Fressen in ihre Tröge schüttet, muß man diese, mag es Sommer oder Winter seyn, erst gehörig reinigen; denn Reinlichkeit ist, wie man bekanntlich zu sagen pflegt, halbe Nahrung. Afterigschrot von Buchweitzen oder Heidekorn muß man ja den Schweinen weder allein, noch unter anderes Futter gemischt geben, denn die Erfahrung hat gelehrt, daß ihnen dieses Futter gar nicht gedeihe, ob schon es nach Krünitzens Bemer-

kung

kung den schwarzen und dunkelgrauen wegen ihrer gröbern Gewebe der Fibern und Gefässe weniger nachtheilig seyn soll.

§. 10.

Weite Abtriften sind für Schweine nicht rathsam, kurzes und süßes Gras, so vor den Dörfern auf den Rasen wächst, die Getraidestoppeln, wo sie Gras und Körner, Brachäcker, wo sie Gras und Engerlinge finden, die Ränder der Ströhme und Flüsse, wo sie Wurzeln und Schnecken, und die Büsche, wo sie Maden antreffen, sind für sie die vorzüglichste Hütung. Die Schweine pflegen bisweilen ungehorsam zu seyn, wenn sie aber der Hirte mit einer scharfen Peitsche in Respekt zu setzen weiß, so werden sie folgsam. Bei warmen Tagen muß früh, wenn der Thau oder auch Reif weg ist, ausgetrieben, und der Hirte angewiesen werden, täglich ein paarmal zum Wasser, und in der größten Hitze an kühle, schattige oder morastige Oerter zu treiben, damit sich dieses von Natur hitzige Thier abkühlen könne, so wie es dann auch sehr gut ist, wenn der Hirte sein Vieh manchmal durch ein etwas tiefes Wasser treiben, und sich so auf diese Art baden lassen kann. Bei gefallenen Reifen, oder auch anhaltendem Regenwetter nutzen die Schweine gar nichts im Felde. Im Winter bedürfen

die Schweine dreimal, nämlich des Morgens, Mittags und Abends, gefüttert zu werden. Ihr Fressen besteht da in lauwarmen Spül- oder auch andern Wasser mit gekochten uud gequetschten oder zerdrückten Kartoffeln oder gelben Rüben, oder auch mit Kaff oder Spreu, leeren Knotten von Flachse ausgekochten Hopfen aus den Brauhäusern, oder mit Kleien vermischt. Man hat übrigens aber sowohl beim Getränke, als Fressen der Schweine, dahin zu sehen, daß alles nur milchwarm, und allenfalls lieber zu kalt, als zu heiß vorgegeben werde, indem sonst die Schweine leicht zu Grunde gehen. Mir ist ein Beispiel bekannt, daß mehrere Schweine in einem Stalle crepirten, weil man die unter dem Fressen befindlichen Kartoffeln nicht alle gehörig zerdrückt hatte. Das Fressen fühlte sich ganz laulich an; allein die noch darunter befindlichen ganzen Kartoffeln hatten noch so viele Hitze in sich, daß sie die Quelle des Todes wurden. Die guten Eigenthümer sagten: die Schweine seyen am Herzkummer gestorben. Ich kann demnach nicht genug empfehlen, daß man die Knollengewächse, vorzüglich aber die Kartoffeln, wenn sie gekocht werden, nie anderst, als nachdem sie tüchtig zerdrückt und hinlänglich abgekühlt sind, den Schweinen vorgebe. Versieht man hier etwas, so sind den Augenblick die Gedärme des Thiers verbrühet und der Tod ist unvermeidlich.

meidlich. Bei Frostwetter muß man alle Abend die Streue aufschütteln, und wo es fehlt, frisches Streustroh hinzuthun; denn warme Ställe und gute Streue sind im Winter das halbe Futter. Pfeffer soll den Schweinen ungesund seyn, und Caffesatz möchte ihnen zu oft gegeben auch wohl nicht gut bekommen.

§. 11.

Diejenigen Schweine, die zum Schlachten bestimmt sind, werden gemästet, welches dann nach der verschiedenen Absicht, so wie nach andern ökonomischen Verhältnissen auch auf verschiedene Art veranstaltet wird. Die leichteste und wohlfeilste Art, Schweine fett zu machen, ist die Eichel und Buchenmast, von welchen aber die Eichelmast einen festern, die Buchen- oder Bucheckermast hingegen einen weichern, schmierigtern und im Rauche leicht triefenden Speck liefert. Da nun aber weder Eicheln noch Bücheln alle Jahr gerathen, und überhaupt gar viele Landwirthe, aus Mangel an Eichen- und Buchenwäldern, keine Gelegenheit haben, sich dieser Mästungsarten zu bedienen, so hat man noch drei andere arten, seinen Zweck zu erreichen, nämlich 1) durch Gartengewächse und Körner, 2) durch Branntweinschlamm, und 3) durch die Abgänge bei der Stärkefabrik. — Die erste Art nun,

als

als die gemeinste und vorzüglichste verdient ganz unsere Aufmerksamkeit, so wie dann auch die 2 letztern Methoden nicht aus den Augen gelassen werden dürfen.

§. 12.

Wenn man aber seine Schweine mit Gartengewächsen und Körnern mästen will, so hat man zu unterscheiden, ob man Speck- oder sogenannte Küchenschweine daraus zu machen verlange. Zu Speckschweinen nimmt man die stärksten, zu Küchenschweinen aber etwas schwächere. Die gewöhnliche Mastungszeit ist nun der Herbst und der Winter; denn bei der Kälte liegen die Schweine einestheils ruhiger, die Mastung schlägt mithin desto besser an, und andern theils läßt sich das Fleisch und der Speck auch eher einsalzen und räuchern. Beiderlei Arten Mastschweine bedürfen aber täglich viermal, nämlich des Morgens um 5, dann um 10, Nachmittags um 3, und Abends um 8 Uhr gefüttert, auch wohl ein oder ein paarmal mit laulichem Wasser, worunter Kleien gemischt, oder mit saurer Milch getränkt zu werden. Man fängt mit dem schlechtern Futter an, und verbessert es nach und nach, um die Schweine bei guter Lust zum Fressen zu erhalten; indem ein mageres Schwein zwar alles wegfrißt, ein halbfettes hingegen schon

von

von zärtlicherm Geschmacke ist. Im Anfange gebe man den Schweinen Runkeln, Runkschen, Rangers oder Runkelrüben, wie man sie auch nennt, wenn man nämlich damit versehen ist, oder Kohlrüben, die man auch Kohlrabi unter der Erde nennt, gekochte und zerdrückte Kartoffeln, so wie gekochte und gleichsam zu einem Brei gerührte Kürbisse, wie man eben mit einem oder dem andern dieser Naturgaben versehen ist.

Fangen die Schweine an zuzunehmen und stille zu liegen, so vermischt man 3 Theile obiger Gartengewächse mit einem Theile Körner, als mit aufgequellten Erbsen, türkischem Waizen türkischem Korn oder Mays oder Gerstenschrote. Nach vielen Versuchen hat man gefunden, daß 3 Theile gekochter Kartoffeln nnd ein Theil geschrotener Gerste oder noch besser türkischer Waizen oder Mays, das wohlanschlagendste Futter seyen. *) Geht nun das Mästen zu Ende, und

*) Ich kann bei dieser Gelegenheit nicht unterlassen, den türkischen Waizen, als Mastfutter für die Schweine aufs beste zu empfehlen. Die Schweine werden nicht nur sehr fett davon, sondern sie liefern auch ein derberes und schmackhafteres Fleisch, als wenn sie mit anderm gewöhnlichen zur Mast

und die Schweine fangen an so ziemlich stille zu liegen, so gebe man ihnen bloßes Gerstenschrot im Saufen, und zur Abwechselung in Stücke zerschnittenes, und zu dieser Absicht gebackenes schwarzes Brod, ganz ohne Brüh in ihren Trog. Ich kenne zwar verschiedene Oekonomen, die ihre Schweine anfänglich blos mit gekochten Kartoffeln füttern, sodann aber mit ebenfalls gekochten Möhren oder gelben Ruben bis zum Fett werden fortfahren; ob sie aber auch rechten starken Speck bekommen, weis ich nicht. — Uebrigens thut man wohl, wenn man während dem Mästen jedem Schweine alle vierzehn Tage ein halb Loth rohes gepülvertes Spiesglas (Antimonium crudum) im Saufen, im Fressen oder auch auf Butterbrode vorgiebt, welches sie gelinde purgirt, die Lust zum Fressen unterhält, und die etwa vorhandenen Finnen vertreibt.

§. 13.

bestimmten Futter wären gefüttert worden. Im Baadenschen kostet ein Schwein, das mit Mays ist gemästet worden, immer etwas mehr, als ein anderes, das mit andern Körnern ist fett gemacht worden. Bei Hanau sahe ich ganze Felder mit dieser Fruchtart angebauet, und fand sie von allen dortigen Oekonomen, die ich sprach, als das beste Mastfutter gerühmt.

§. 13.

Wenn man eine Brannteweinbrennerei hat und dabei Schweine fett machen will, so thut man wohl, wenn man die Ställe nicht zuweit von der Brennerei anlegt. Man erleichtert sich hierdurch das Füttern. Recht schön ist es, wenn die Ställe alle gleich gros sind und in einer Reihe liegen, so daß das Brannteweinspülich durch eine Rinne aus der Brennerei zum Troge des ersten Stalles geleitet, und so von Trog zu Trog in jeden Stall geführt werden kann. Dieses hat den Vortheil, daß man alle Schweine auf einmal füttern kann. Nur ist es nöthig, daß von einem Troge zum andern eine Rinne gehe, und jeder Trog am forderſten und hinterſten Ende ein Loch habe, welches mit einem Zapfen verstopft werden kann. Wäre dieses nicht, und die letzten Ställe wären leer, so würde das Futter ganz ohne Absicht und vergebens in die Tröge dieser Ställe laufen.

Es ist übrigens eine Hauptregel bei den Brennereien, sich nie zu viel Vieh auf den Hals zu laden, und sich so in die Verlegenheit zu setzen, daß die Thiere Hunger leiden müssen; denn es ist besser, daß Futter übrig bleibe, als daß es fehle. Daß man sich bei der Anzahl der Schweine auch

nach

nach ihrer Größe richten müsse, versteht sich wohl von selbst. Kleine Schweine kann man mehr anschaffen, als große; denn 100 Kleine fressen gewiß kaum so viel, als 80 Große. Man nimmt gemeiniglich an, daß man auf 8 Scheffel Nordhäuser Gemässes, die man täglich brennt, einige 50 Stük Schweine halten könne. Allein genau läßt sich die Sache doch nicht bestimmen. Denn die Größe der Schweine, die Jahrszeit und die Länge der Zeit, in welcher die Thiere bereits in der Mast stehen, thun hier sehr viel. Im Frühjahre, Herbste und besonders im Winter frißt das Schwein am stärksten, im Sommer aber am wenigsten, und nähert sich die Mast ihrem Ende, dann frißt auch dasselbe Vieh weniger, als im Anfange, so daß immer so viel Futter übrig bleibt, daß man wieder magere Schweine aufstellen kann, noch ehe die fetten verkauft sind.

§. 14.

Das Futter für die Schweine besteht im Branntweinspülich. Da die Thiere nun im Anfange noch nicht an dieses Futter gewöhnt sind, sich ihr Appetit auch mit dem Fortschreiten der Mast ändert, so thut man am besten, wenn man folgende Regeln die in der Natur der Sache auch selbst

ge=

gründet sind, beobachtet. Man theile nämlich die Mastzeit in drei Haupttheile. Im ersten Theile bereite man sie zur Mast vor, und gewöhne sie an das in der Folge für sie bestimmte Futter. Zu diesem Ende gebe man ihnen blos das Flüssige des Spülichs mit einem Theile Wasser vermischt. Im andern Theile, wo sie schon in vollem Futter stehen und am meisten fressen, gebe man ihnen das Flüssige und die Trebern des Spülichs zugleich. Im dritten Theile, in welchem sie das volle Futter nicht mehr bezwingen können, gebe man ihnen blos die dicken Trebern des Spülichs. Diese Ordnung erhält das Vieh beim Appetite und bewirkt auch ein festes Fleisch und Fett. Will man es recht gut machen, so kann man einige Wochen vorher, ehe das Vieh soll geschlachtet werden, das Branntweingeschlampe mit Gerstenschrot vermischen, und sich dann versichert halten, daß man ein recht gutes Fleisch bekömmt. Zur Hauptregel lasse man sich es aber dienen: daß man das Vieh nie Mangel an Futter leiden lasse, ihm aber auch nicht zu viel auf einmal gebe. Im ersten Falle leidet es Hunger, im andern aber verachtet es endlich das Futter, läßt es stehen und so geht es verloren. Anstatt daß man ihm des Tags das Fressen viermal in großen Portionen gebe, so gebe man ihm lieber die

nemliche Quantität auf achtmal und zwar das leztemal in der Nacht vor Schlafen gehen; denn die Schweine fressen auch in der Nacht. *) Uebrigens ist es auch sehr empfehlungswürdig, wenn man die Schweine, die auf der Mast liegen, alle über den andern Tag in ein reines Fließwasser, oder auch in einen Teich in die Schwemme treibt. Hierdurch wird den Thieren die Hitze, die durch die Mast noch vermehrt wird, abgekühlt, der Körper von aller Unreinigkeit gesäubert, und so die natürliche Ausdünstung befördert. —

§. 15.

Auch bei Stärkefabricken ist der Nutzen, den die Mast abwirft, das Vorzüglichste, was der Oekonom erwarten kann; indem auch hier das Vieh, wie bei der Branntweinbrennerei mit einem negativen Produkte, nemlich mit dem, was man ohne Mast

*) S. Die Branntweinbrennerei nach theoretischen und praktischen Grundsätzen nebst der dazu erforderlichen Viehzucht und Mastung, auch Beschreibung eines neuen holzsparenden Ofens und Rostes von Neuenhahn dem Jüngern. Zweite vermehrte und ganz umgearbeitete Auflage. Erfurt 1797.

Mast unbenutzt wegwerfen müßte, gefüttert wird. Auch hier ist es nöthig, daß man ja nicht mehr Vieh halte, als man füttern kann. Wenn die Säcke in den Tretfässern ausgeleert werden, so erhält man eine ganz ausgelaugte und ausgepreßte Kleye, diese nun verdünnt man mit Wasser, macht eine Schlampe, und giebt sie den Thieren zu fressen. Da nun aber auch, wenn sich die ausgetretene Stärke in den Absüßwannen völlig gesetzt, und sich das Wasser ganz abgeklärt hat, oben auf dem Stärkekuchen, ein graues Mehl festgesetzt hat, das nicht mit als Stärke verkauft werden kann, so schöpft man dieses ganz sauber ab, und verfüttert es eben so, wie die vorgenennte Kleyen oder Trebern. Sollte man etwa den Winter durch keine Stärke machen wollen oder können, den Sommer hindurch aber wegen hinlänglichen Absatz an Mastschweinen, nicht so viele Schweine mästen wollen, als man doch nach der Größe der Fabrik könnte, so hebe man das Uebermaß des Futters bis den Winter auf und verwende es dann zweckmäßig. Man mache es nemlich, wie der Herr von Eckhart in seiner Experimental-Oekonomie oder Anleitung zur Haushaltungskunst vorschlägt. Dieser Gelehrte sagt S. 550. „Man muß, wenn die Säcke in den Tretfässern ausgeleert werden sollen, die darinn befindliche lockere Kleye von Waizen, sparsam auf einen Platz

im Hofe unter einem Schuppen, etwas weit auseinander bringen, und öfters umschippen, damit sich selbige nicht erhitzen, und doch nach und nach austrocknen könne. Wenn sich nun auch die ausgetretene Stärke in den Absüßwannen völlig gesetzt, und den andern Tag das Wasser abgeklärt ist; so schöpft man das graue Mehl, oder das schlammigte lokkere aufstehende Wesen, das für das Vieh gehört, von der unten auf dem Boden festsitzenden weissen Stärke sauber ab, schüttet es in reine Futterbottige, füllt noch vieles kaltes Wasser dazu, und läßt es noch zwei Tage in Ruhe. Hier wird sich alles Mehl feste zu Boden setzen, und das Wasser oben klar aufstehen, welches man dann sogleich mit Vorsicht abklärt, und das graue dicke Mehlschlammwesen, auf eine im Hofe auf etwas Stroh ausgebreitete grobe Leinwandsplane schüttet, worauf sich die wässerigte Feuchtigkeit bald abseihen, und ein rechter harter Teich daraus werden wird. Nun tritt man die vorerwähnte Tretkleye mit bloßen Füssen darunter, drükt dieses Gemische in einen von schlechten Bretern zusammengenagelten Rahmen, schneidet mit großen Messern Stücke, wie ein großer Mauerstein gros, und legt diese Reihen- und Schichtweise auf alte Böden, bei gutem Wetter aber blos auf die Erde, trocknet sie so und hebt sie bis den Winter zur Fütterung auf, da dann diese

Ku-

Kuchen eingeweicht ein vortreffliches Mastfutter abgeben werden."

§. 16.

Wenn nun die Schweine nach ihrer Bestimmung und nach den Absichten des Eigenthümers fett genug sind, so schlachtet man sie ab. Dieses nimmt man gern bei kalter Witterung vor; denn da läßt sich, wie wir auch schon oben bemerkten, das Fleisch zum Frischverspeisen länger aufbewahren, und eingesalzen sowohl, als im Rauche besser erhalten. Das sogenannte Knochenwerk wird bekanntlich zuerst verspeißt, die Keulen und Schultern aber entweder mit zu Brat- und Cervelatwürsten oder zu Schinken verwendet, eingesalzen, geräuchert und noch im Winter, im künftigen Frühjahre oder im Sommer verzehrt. Aus dem Gehirn macht man gewöhnlich die bekannten Hirn- und aus der Leber die Leberwürste, so wie aus einem Theile Fleische und Blut, die Blut- Roth- oder Garwürste. Die Seiten aber mit Inbegriff des Rückens werden zum Specke genommen, eingesalzen und geräuchert. Wir wollen hier einmal die Methode betrachten, nach welcher die Eichsfelder in Behandlung ihrer geschlachteten Schweine zu Werke gehen. Ich wähle gerad diese, weil ihre Verfahrungsart, welche mir ganz bekannt, sehr

einfach ist, mit jener der Westphälinger ganz übereinkömmt, und diese Nation einen ganz artigen Handel mit Cervelatwürsten hierher nach Erfurt, nach Wien, nach Mainz und nach Straßburg treibt, das doch immer einen gewissen Vorzug voraussetzt, der aber in den neuern Zeiten um etwas gefallen ist, weil die Handlungsspeculation die guten Leute verleitete, Rindfleisch mit unter das Schweinefleisch zu nehmen, um hierdurch die Masse ihrer Würste und ihres Profits zu vermehren. Ich muß übrigens aber auch gestehen, daß ich hier in Erfurt sehr gute Cervelatwürste und Schinken, welche hier gemacht und geräuchert waren, angetroffen habe.

§. 17.

Man gewinnt auf dem Eichsfelde, so wie allenthalben von den Schweinen Speck, Schinken und Würste, deren Bereitung und Behandlung wir gegenwärtig betrachten wollen.

1) Der Speck.

Dieser wird, wie allgemein bekannt, erst eingesalzen. Man streuet nämlich in den Trog erst eine Schichte Salz, sodann legt man ein oder zwei Seiten Speck, je nachdem

dem der Trog schmal oder breit ist darauf, sodann wieder eine Schichte Salz, und wieder eine Lage Speck, und so fort, bis der Speck, wenn es möglich, alle eingesalzen ist. Jede Speckseite bereibt man vorher erst recht tüchtig mit Salze, um zu bewirken, daß das Salz allenthalben hinkomme. Nun läßt man denselben nach Beschaffenheit der Witterung, als welche auf das Zerschmelzen des Salzes einen gar großen Einfluß hat, zehn bis vierzehn Tage, auch wohl drei Wochen liegen, bis das Salz alle zergangen und von dem Specke recht eingezogen ist, und begießt dann und wann den Speck mit der Salzbrüh. Hat er nun lange genug gelegen, so nimmt man ihn heraus, hängt ihn in den Rauch, läßt ihn bei mäßigem Rauche so lange hängen, bis die Schwarte anfängt recht gelb oder Kastanienbraun zu werden, sodann nimmt man ihn heraus, und hängt ihn zum künftigen Gebrauche in einer lüftigen Kammer auf. Herr Commissionsrath Riem sagt, da er in seiner monatlichen praktisch-ökonomischen Encyclopädie vom Einsalzen und Räuchern handelt, so: Gesetzt, man habe so fette Schweine, daß die ganzen Seitenstücke Speck sind, so kann man diese Stücke nur auf ein Bret besonders legen, so, daß die häutige Seite unten auf das Bret, das vorher mit Salze bestreuet war, komme. Auf die Speckseite streuet man

ebenfalls Salz, damit alles davon überdeckt seye. Auf dieser gesalzenen Speck legt man ein anderes Bret, und beschwert dieses mit Steinen: so kann man nach 2 bis 3 Wochen den Speck ohne weitere Mühe aufhängen.

§. 18.

2) Schinken.

Schinken werden auf dem Eichsfelde eben nicht viel gemacht, sondern man nimmt das an den Schenkeln sitzende Fleisch mehrentheils zu Brat- und Cervelatwürsten, wobei man sich dann in Rücksicht des Handels sowohl, als der eigenen Comsumtion besser befinden will. Wenn man aber wirklich die Keulen oder Vorderblätter zu Schinken bestimmt hat, so behandelt man sie eben wie den Speck, nur daß man sie, ehe man sie ins Salz legt, erst mit Salpeter reibt, um eine für die Zukunft empfehlende Röthe herauszubringen, und dann um den Knochen herum etwas Salpeter reibt und zwischen das Fleisch schiebt, um hierdurch einer unangenehmen Fäulung, und dem daher entstehenden üblen Geruche vorzubeugen. Haben sie lange genug im Salze gelegen, so hängt man sie dann, eben wie den Speck in den Rauch.

Einige

Einige Oekonomen nehmen gar nicht einmal Salpeter, sondern blos Salz, womit sie ihren Zweck auch erreichen, so wie dann auch wohl manche, die dem Rauche anzuvertrauenden Schinken mit Knoblauche oder Rocambole versehen, oder diese zwei starkriechenden Gewürze zerquetscht gleich mit unter die Salzbrüh thun, die Schinken so damit begießen und sie dann in der Zukunft mit wahrem Appetite noch verzehren. Hier muß nun freilich der verschiedene Geschmack der Schiedsrichter seyn. Nach des Herrn Commissionsraths Riems Bemerkungen kann man die Schinken, grad, wie es die Pommeraner mit ihren zu räuchernden Gänsen machen, nachdem man sie aus dem Salze genommen, auch in Leinwand einnähen oder in Waizenkleien herum wälzen, hierdurch gleichsam einpappen, und sodann räuchern. Daß man übrigens aber nach geendigtem Räuchern die Leinewand wieder abwickelt, oder die Kleyen mit einer scharfen Bürste abkehrt, versteht sich wohl von selbst.

§. 19.

3) Würste.

Die Würste, die man vorzüglich auf dem Eichsfelde macht, sind Cervelat-

und Bratwürste, Hirnwürste, Blutwürste und Preßkopf. —

a) Cervelat- und Bratwürste.

Zu diesen beiden Arten von Würsten nimmt man das nämliche Fleisch, und überhaupt die nämlichen Ingredienzien. Der Unterschied liegt blos darin, daß man zu erstern, nämlich zu den Cervelatwürsten, die man dort zu Lande auch Feldgücker nennt, große und glatte Därmen oder auch Fetthäute, zu letztern aber kleine nimmt. Das Fleisch zu beiden ist theils von den Ribben, als welches das beste und saftigste hierzu ist, theils von den Keulen und Schultern. Man hackt es recht klein, sucht die zähen Flechsen heraus, thut dann weiter nichts als Salz, etwas Pfeffer, oder auch etwas Knoblauch oder Rocambol darunter, je nachdem es der Geschmack des künftigen Liebhabers eben erheischt, und hackts dann noch ein paarmal recht unter einander, damit nicht nur alles gehörig vermischt, sondern auch recht zart werde. Mehrere Landwirthe, die den größten Theil ihrer Cervelatwürste verkaufen, machen dergleichen mit, und ohne Knoblauche oder Rocambol, um jeden Geschmack befriedigen zu können. Noch andere, die schon einen mehr verfeinerten Geschmack haben, zerquetschen den Knoblauch oder Rocam-

cambol, gießen etwas Wein dazu, und drucken dann diesen Saft durch ein leinen Läppchen unter das fein gehackte Fleisch, lassen es, wie wir auch kaum bemerkten, zu besserer Vermischung noch ein paarmal durchhacken. Und so wäre es dann gut. Nun werden dann die Würste gestopft. Hier muß nun freilich die Geschicklichkeit des Metzgers, so wie seine Erfahrung das mehrste thun. Ein richtiges Verhältniß des Salzes, ein zweckmäßiges Stopfen der Würste oder Ausfüllen der Gedärme trägt sehr viel zur Vollkommenheit der Würste bei. Die Würste müssen absolut so gestopft werden, daß kein luftvoller Raum darin übrig bleibt; denn ist dieses der Fall, so sezt sich in eben diesen Zwischenräumen Schimmel an, die Wurst wird an der Stelle grünlich und bekömmt einen sehr unangenehmen Geschmack. Man muß demnach dem Metzger anbefehlen, daß er unter dem Stopfen, mit einer zweizinkigten Gabel in die Seiten der Wurst sticht, und so der mit eingedrungen Luft einen Ausgang verschafft, welches dann um so mehr bewirkt wird, wenn der Metzger nach dem Stechen, sogleich das Bratwurstfleisch fest ein- und zusammen drückt. — Ich muß übrigens auch hier noch bemerken, daß man zu den Würsten, die nämlich geräuchert werden sollen, ja keine eingetrockneten Schaaf- oder andere

Därme

Därme nehme; denn nimmt man diese, füllt sie mit Bratwurstfleische an und räuchert sie nachher, so trocknet das darin befindliche Fleisch ein, die Därme aber, die vorher schon eingetrocknet waren, bleiben in ihrem Zustande, so daß demnach zwischen den Därmen und dem Fleische ein leerer Raum entsteht, in welchen dann Schimmel und Maden zum Vorscheine kommen. Wer zu den Cervelatwürsten frische Fetthäute nimmt, der fährt sehr gut dabei. Man nähet nämlich diese Fetthäute wie einen Beutel zusammen, füllt sie mit Bratwurstfleische an, und läßt sie dann, nachdem man sie vorher nur ein wenig gepreßt hat, räuchern. —

b) Die Hirnwürste.

Zu diesen nimmt man blos das Gehirn, und wenn man will auch wohl etwas weniges von dem feingehackten Bratwurstfleische, vermischt es mit Semmelkrumen, etwas Salz und mit ein wenig Zwiebeln, zerhackt es, und füllt sodann die Gedärme, so weit es reicht, damit. Diese werden größtentheils frisch gebraten und verspeißt. Will man sie aber ordentlich mit räuchern und auf eine längere Zeit, z. B. bis künftigen Sommer aufbewahren, so läßt man die Semmelkrumen

weg,

weg, und nimmt dafür lieber etwas mehr Bratwurstfleisch darunter.

§. 20.

c) Die Blut- oder Rothwürste.

Diese Art von Würsten, welche man auf dem Eichsfelde Garwürste nennt, werden von der Lunge, und wo man keine Leberwürste besonders macht, von der Leber, den Nieren, der Milz, dem Herzen, der Zunge und von den aus den Längen, Flanken oder Seiten abfallenden Stücken Fleische mit Vermischung von Blute gemacht. Die dazu erforderlichen Stücke werden vorher erst in einem Kessel mit Wasser etwas mehr als halbgar aufgequellt, und sodann Kessel- oder Schnitzefleisch genennt. Das Fleisch wird nun aus dem Kessel genommen, die Zungen auf die Seite gelegt, von den Längenstücken die Schwarte und das Magere abgeschnitten, dieses Magere nun, so wie das übrige zu Garwürsten bestimmte Fleisch auf dem Hackeklotze klein gehackt, die vorher aber zwischen der Schwarte und dem Magern ausgeschnittenen speckigten Theile in kleine Würfel, und die Zungen in längliche Stücker zerschnitten. Nun nimmt man die ganz klein gehackte Masse in eine Molle,

Mulde

Mulde oder Trog, thut die speckigten Würfeln, die Zungenstückchen, so wie Salz, etwas Majoran, und wenn man will, auch, aber nur ein bischen Sallbei und Nelkenpfeffer darunter, schüttet so viel Blut darüber her, daß die ganze Masse roth und nur ordentlich angefeuchtet wird, rührt alles recht wohl unter einander, und füllt es dann in die größern Därme, so wie auch in den Magen der geschlachteten Schweine. Da man nun freilich mit den Zungen eben nicht weit reichen kann, so thut man besser, man thut sie nur in eine oder in ein Paar große Würste, wozu man die Mägen oder andere rechte große Därme nehmen kann. Hierbei thut man nun recht wohl, wenn man die länglich geschnittenen Zungenstückchen in Salpeter umwendet, sie sodann mit ganzen Gewürznägelchen bespickt und so mit dem übrigen Fleische in den Magen oder sonst dazu bestimmten großen Darm füllt. Diese Art von Garwürsten sowohl ohne als mit Zungenschnitzchen unterscheidet sich nun freilich von jeder andern Gattung Blutwürsten, wozu gewöhnlich, um eine rechte Menge Würste zu bekommen, so viel Blut genommen wird, daß dieses das Hauptingredienz ausmacht, aber auch bewirkt, daß, wenn die Würste etwas alt werden, kein Saft und keine Kraft darin ist.

d) Der Preßkopf.

Zu diesem, den man auf dem Eichsfelde Sülzen nennt, nimmt man vorzüglich das Fleisch vom Kopfe, und wenn man will, auch wohl Zungen. Wenn das zu den Garwürsten bestimmte, etwas mehr als halbgar gekochte Fleisch, aus dem Kessel genommen ist, so läßt man die Köpfe noch so lang darin, daß sie sich ausknöcheln. Ist das aber, so nimmt man sie ebenfalls aus dem Kessel, macht das Fleisch von den Knochen ab und schneidet es in Stückchen. Unter diese Masse mischt man von dem oben genennten fetten Schnitzefleische, etwas Salz und Kümmel; weiter gar nichts. Nun breitet man einen saubern leinen Lappen in eine etwas tiefe Schüssel, legt die von dem oben bei der Bereitung der Garwürste schon bemerkten fetten Kessel- oder Schnitzefleische abgeschnittenen Schwarten unten und an den Seiten so herum, daß kein Zwischenraum bleibt, füllt sodann die ganze Preßkopfsmasse hinein, legt oben ebenfalls wieder Schwarte darüber her, und bindet den Lappen recht feste zu. Nun wäre dann der Preßkopf, so wie die Garwürste so weit fertig, und fehlt weiter nichts, als daß sie nun noch einmal in heißes Wasser kommen, wo der in das Tuch geschlagene Preßkopf nur einmal aufwallen, die Garwürste aber beinah eine Stunde, jedoch langsam kochen müs-

müssen. Ist das nun auch geschehen, so werden die Preßköpfe, so wie sie noch in Lappen eingeschlagen sind, unter die Presse gebracht, und so, wie auch die Magenwürste, gepreßt, sodann die Tücher abgenommen, starker Bindfaden ins Kreuz um die Preßköpfe geschlagen, und dann in den Rauch gehängt, da hingegen die übrigen Garwürste, wenn sie nur abgetrocknet sind, ohne gepreßt zu werden, dem Rauche übergeben werden. Einige Oekonomen füllen das Preßkopfsfleisch auch gleich, entweder in Fetthäute, Blasen oder Mägen, in der Regel aber in die oben bemerkten Schwarten. Bei dem Räuchern hat man nun vorzüglich mit auf die Witterung zu sehen. Ist es sehr kalt, so holt man des Abends die Preßköpfe und Garwürste aus dem Rauche, bringt sie in ein Zimmer, und hängt sie des Morgens, wenn wieder eingeheizt und Rauch gemacht wird, in den Rauch, die Brat- und Cervelatwürste läßt man aber gewöhnlich hängen.

In Rücksicht der Zeit des Räucherns läßt sich keine allgemeine Regel festsetzen; denn es kömmt darauf an, ob viel oder wenig Feuer unterhalten, ob Laub- oder Nadelholz gebrennt wird. Wenn man beständig Feuer unterhält, so braucht man die Fleischwaare freilich nicht so lange im Rauche zu lassen, als wenn man sehr sparsam mit dem Einfeuern

um-

umgehet; so wie man auch, wenn man Nadelholz, vorzüglich aber Fichten und Kiefern brennt, die Waare nicht so lang dem Rauche anzuvertrauen braucht, als wenn man Laubholz, zum Beispiel Büchen, welches unstrittig das beste ist, zum Feuern verwenden kann. Das beste ist: Man sehe oft nach, findet man, daß der Speck, die Schinken und Würste genug geräuchert sind, so nehme man sie aus dem Rauche, und hänge sie in einer etwas lüftigen Kammer auf. Im Anfange unterhalte man ja nicht zu starken Rauch, sondern suche ihn durch die in der Räucherkammer und am Schornsteine befindlichen Löcher zu mäßigen; denn sonst werden die Würste von außen zu geschwind mit einem dicken schwarzen Rauche überzogen, das Fleisch bleibt inwendig weich, bekömmt in der Zukunft entweder gar nicht, oder doch selten die rothe empfehlende Farbe und Consistenz, sondern verdirbt. —

Das dritte Kapitel.

Die Krankheiten und andere widrige Zufälle der Schweine, so wie ihre Heilarten.

§. 21.

A) Die eigentlichen Krankheiten der Schweine.

In den vorigen zwei Kapiteln lernten wir die Schweine in ihrem gesunden Zustande, ihre Wartung und Pflege, so wie ihre beste Benutzung kennen. Wir wollen daher auch im gegenwärtigen Kapitel diese Thiere in ihrem kranken Zustande betrachten, und sogleich die wirksamsten Mittel vorschlagen, wie dieser dem Landwirthe so unangenehme Zustand beseitiget werden könne.

Da das Schwein bekanntlich sein Daseyn nur wenige Jahre genießt, indem wir ihm das Leben durch das Schlachten so sehr ver-

verkürzen, so kann es zwar nicht so oft Krankheiten ausgesetzt seyn, als dieses der Fall bei einer längern Fortdauer seyn würde; allein jene Krankheiten, denen es wirklich zuweilen unterworfen ist, sind auch so beschaffen, daß das Thier, wenn nicht die schnelleste Hilfe erfolgt, auch mehrentheils mit dem Leben bezahlen muß. Richtig dürfte es übrigens wohl seyn, daß die mehresten Schweinekrankheiten ihre Quelle in der Wartung und Pflege von Seiten der Eigenthümer, so wie in der Behandlung von Seiten der Hirten haben; denn so viel man noch in Erfahrung hat bringen können, sind die wilden Schweine bei weitem den Zufällen nicht ausgesetzt, als die zahmen.

Die vorzüglichsten Krankheiten selbst aber sind:

1) Die Bräune.

2) Die Finnen.

3) Das Rankkorn.

4) Der Hinterbrand.

5) Die Blattern.

6) Der Schwindel.

7) Der Husten.

8) Der Durchfall.

9) Die Läusesucht.

10) Mattigkeit, mehrentheils vergesellschaftet mit triefenden Augen und verlohrner Freßlust.

11) Beulen an den Schenkeln.

12) Ohrengeschwüre.

§. 22.

1) Die Bräune.

Diese Krankheit, die man auch an manchen Orten das geschwinde Feuer, Brachseuche, oder auch Kehlsucht nennt, und die vorzüglich im Sommer herrscht, ist eine der gefährlichsten, indem, wenn nicht bei Zeiten Hilfe da ist, der Tod bald folgt; und da selbst die Hilfe mehrentheils zu spät kömmt, weil die Krankheit gewöhnlich zu spät erkannt wird, so ist es nöthig beim Eintritte derselben bei einer Heerde mehr auf Vorbauungsmittel, als auf Heilmittel zu denken, das heißt, mehr auf die Erhaltung der Gesunden, als auf die Heilung der Kran-

ken, zu sehen. Die Schweine, die damit befallen werden, bekommen eine dicke braune Zunge, einen aufgelaufenen Hals, der so wie der untere Leib oder Bauch mit einer dunkeln Röthe gleichsam überzogen ist, eine heisere Stimme, ein beschwerliches Athemholen, heraustretende und starrwegsehende Augen, ein Unvermögen zum Saufen, eine beständige aber fruchtlose Bemühung zum Erbrechen, strecken den Hals auf die Erde, stehen, wenn es möglich, oft auf, geben überhaupt Merkmale von einer starken innern Hitze und Angst von sich, und bleiben zuletzt ganz liegen. Nach dem Tode sieht der Hals und Bauch gewöhnlich stark roth und blaulich aus. Die Ursachen dieser Krankheit sollen nun nach der Meinung einiger Oekonomen im Mangel an Saufen, zu starker Hitze und Vollblütigkeit, nach andern aber in dem Genusse von Raupen und Brachkäfern liegen. Allein, da hier eine Entzündung zum Grunde liegt, diese Entzündung aber in gegenwärtigem Falle, eine verdickte Beschaffenheit des Blutes, und eine Stockung der Säfte in dem kleinsten Geäder des thierischen Körpers voraussetzt, so verdienen hier wohl alle Ursachen, die dergleichen Stockung bewirken können, in Betrachtung gezogen zu werden. Man hätte daher wohl Ursach, die abwechselnde Witterung, große Erhitzung und Erkältung, und besonders die Lebensart der

Schweine

Schweine im Winter mit unter die vornehmsten Quellen dieser Krankheit zu setzen.

§. 23.

Da wir nunmehro die Krankheit kennen, wollen wir uns dann auch, so viel möglich, mit den Mitteln bekannt machen, ihr vorzubeugen, oder sie, wenn sie schon vorhanden, zu entfernen. Ich glaube hier nun nicht besser handeln zu können, als wenn ich die durch Erfahrung erprobte und von den Oekonomen bekannt gemachten Heilmittel der Reihe nach aufzähle, obwol sie im Ganzen genommen so ziemlich auf eins hinaus gehen..

Das allergewisseste Präservativ oder Vorbeugungsmittel ist nun nach des Herrn Doctor Krünitzens Versicherung und der vom Herrn Kammerassessor Koch bekannt gemachten 17jährigen Erfahrung folgendes: Man nehme vom Frühjahre an bis in den Herbst auf jedes Schwein von einem halben Jahre und darüber wöchentlich einmal eine Handvoll Holzasche, auf jedes Ferkel aber eine

eine halbe Handvoll, und lasse sie solche unter gutes Futter gemengt mit einfressen, den Winter hindurch kann man dieses Mittel alle drei bis vier Wochen einmal anwenden. Zeigt sich aber die Krankheit schon, so räth Herr Hauptmann von Schütz an: Man solle auf jedes Schwein eine Handvoll Hanfkörner in einer eisernen Pfanne etwas braun rösten, selbe in Branntwein zerstoßen, ein wenig davon in die Ohren des Schweins stecken, und den übrigen größern Theil in das Maul zum Verschlucken geben, so wie dann auch ein Brechmittel von einer Messerspitze gepülverter Nießwurz in Buttermilch gleich im Anfange der Krankheit gegeben, schon mehrmalen sehr bewährt gefunden worden seyn soll. Der Oberthierarzt Herr Reuter in Dresden sagt in einem Gutachten, das ich durch meinen würdigen Freund Herrn Commissionsrath Riem eingehohlt habe, über die Cur der Bräune so: Bei der Bräune der Schweine thut gleich im Anfange ein Brechmittel, so aus einem halben Quentchen gepülverter weissen Nießwurzel mit etwas Mehl und Wasser zu einem Teige gemacht, besteht, welches man das Schwein fressen oder mit Buttermilch saufen lassen muß, die herrlichste und erwünschte Wirkung. Vorher aber schneidet man dem kranken Thiere mit ei-

nem scharfen Federmesser die unter der Zunge gelegene Ader auf, und läßt es gut ausbluten, oder schneidet ihm oben am Gaumen an der Seite desselben ein, wo ebenfalls ein Blutfluß erfolgt. Nach dem Brechen giebt man ihm oft saure Milch, worin einige Loth Glaubersalz aufgelößt seyn müssen, zu saufen, und reibt auf dem Halse da, wo die Geschwülste sind, oder entstehen, täglich etwas von einem Gemische ein, so aus einem Loth volatilischen Salmiakspiritus und drei Loth Baumöl besteht. Auch müssen dergleichen Thiere immer in der frischen Luft oder in sehr reinlichen Ställen seyn. —

§. 24.

Herr Superintendent Münch zu Clötze im Lüneburgischen, empfiehlt vorzüglich die Wurzel der Bella donna, die wir unter dem deutschen Namen: Tollkirschen, Tollwurzel, Tollbeeren, Tollkraut und tödtlicher Nachtschatten kennen, gegen diese Krankheit. Nach den wiederholten Versuchen und gemachten Erfahrungen dieses praktischen Oekonomen läßt man vor allen Dingen dem kranken

an

an der Bräune leidendem Vieh unter der Zunge und unter dem Rüssel zur Ader. Ist das geschehen, und das Schwein hat etwas ausgeblutet, so giebt man ihm nach Verschiedenheit des Alters, jedoch gleich in einer starken Portion die gepülverte Wurzel der Bella donna jedesmal nach 24 Stunden ein. Bei einem Schweine von 2 und mehrern Jahren giebt man aufs erstemal gleich 70 Gran, oder so viel, als 70 starke Gerstenkörner wiegen, zum zweiten- dritten- vierten- und fünftenmale, jedesmal 80 Gran. Ist aber die Gefahr sehr groß, so kann man gleich mit 80 Gran anfangen und dabei bleiben. Bei einem jährigen Schweine giebt man aufs erstemal 50, nachher jedesmal 60 bis 70 Gran; ist aber die Gefahr groß, gleich 60 bis 70. Bei einem Ferkel von einem halben Jahre giebt man zum erstenmal 30, nachher aber jedesmal 40 Gran; ist die Gefahr groß, so kann man gleich 40 Gran geben und damit fortfahren. Bei einem Ferkel von 6 Wochen giebt man das erstemal 20, nachher jedesmal 30 Gran, bei größerer Gefahr aber fängt man gleich mit 30 Gran an und fährt damit fort. Mehrere Erfahrungen, die Herr Münch vorzüglich in den Jahren 1772. und 1777. machte, bürgen für die

Güte und Anwendbarkeit dieses Mittels. Das Eingeben der gepülverten Bella donna Wurzel selbst ist nun verschieden; denn entweder kann und will das Schwein noch fressen oder nicht. Im ersten Falle macht man etwas Brod naß zu einem Teige, knetet die ebenfalls etwas naß gemachte Bella donna Wurzel darunter, macht so-dann aus dieser Masse kleine Kugeln und wirft solche dem Schweine nach und nach vor. Kann oder will aber das Schwein nicht fressen, so schüttet man die bestimmte Portion gepülverte Wurzel (die Aerzte nennen jede Portion Dosis) in einen kleinen Topf, schüttet etwas Wasser darauf und läßt's so eine halbe Stunde eingeweicht stehen. Darauf bringt man das Schwein mit Gewalt in die Höhe und auf die Hinterfüße, bricht ihm das Maul mit einem etwas dicken Stocke auf, schüttet ihm die flüßig gemachte Portion sorgfältig in den Hals und etwas reines Wasser behutsam nach, damit das Thier nicht ersticke. Daß man übrigens bei jedem Eingeben dem Schweine mit Gewalt das Maul aufbrechen müsse, ist zu bekannt, als daß ich hier weitläufige Beweise anführen sollte.

§. 25.

Herr Professor Erxleben sagt in seinem praktischen Unterrichte in der Vieharzneikunst, Göttingen und Gotha 1771., auf der 312ten und folgenden Seite über die Curart der Bräune so: „Die Aderlaß darf bei dieser Krankheit nicht unterlassen werden, wenn sie nur von einiger „Beträchtlichkeit ist; ja sie muß, wenn die „Entzündung nicht nachlassen will, bisweilen selbst einigemal hinter einander wiederholt werden. Dabei dienen täglich ein „Paar Klystire und innerlich kann man ein „Loth gereinigten Salpeter täglich zwei bis „dreimal mit Wasser eingeben. Anstatt „der Gurgelwasser, die man bei den Menschen gegen diese Krankheit zu verordnen „pflegt, muß man bei dem Vieh, weil sie „da nicht Statt finden, Einsprizungen gebrauchen. Man kann einen Eßlöffelvoll „zerstoßenen Leinsaamen in einem halben „Quartiere (Nösel) Wasser kochen, durch „ein Tuch gießen und zu dem abgekochten „Wasser eben so viel Milch mischen. Alsdann nimmt man eine Sprize, die die „gehörige Größe hat, daß sie nicht zu wenig von dem Wasser fasse, und auch bis „an die kranken Theile reiche, und spritzt

„öfters

„öfters des Tages von diesem Wasser warm „gegen den geschwollenen Schlund und Gau= „men, in welcher Absicht es gut ist, wenn „die Spritze vorn an der Oeffnung einen „Knopf mit mehrern Löchern hat, damit sich „das Wasser desto besser nach allen Seiten „ausbreite. — Der Kopf muß dem Thiere „dabei nicht in die Höhe, sondern nur gera= „deaus gehalten werden, so wird das Was= „ser wieder zum Maule ausfließen. — Wenn „der Geschwulst auch äußerlich am Halse „sichtbar seyn sollte, so kann man einen er= „weichenden Umschlag aus Leinsamen, Pap= „pelkraut (Käsemalven) und Kamillen mit „Wasser kochen, und etwas weiß Lilienöl zu= „setzen, und ihn öfters am Tage warm über „die geschwollenen Theile umschlagen. Soll= „te sich hernach Eiter in dem Geschwulste er= „zeugen, und sich der Schaden auf der Haut „zur Oeffnung anschicken, so kann man ihn „behutsam öffnen, und alsdann desto eher „die gänzliche Heilung von der Krankheit „selbst erwarten.“ Ich halte dafür, statt des weißen ohnehin mehrentheils ranzigen Lilienöls, mögte wohl eben so gut Baumöl oder auch Leinöl im vorliegenden Falle beige= mischt werden können.

§. 26.

§. 26.

Andere Oekonomen und unter diesen auch der blos unter den Buchstaben J. A. H. bekannte Verfasser der Naturgeschichte der Schweine nach ihrer Erziehung und Pflege ꝛc., Mühlhausen 1792., lassen dem kranken Thiere unter der Zunge Ader, ziehen ihm etwas Christwurzel in die vorher erst zu durchstechenden Ohren, oder schneiden gleich die Ohrenspitzen ab, so wie auch ein Stückchen vom Schwanze, geben sodann dem Thiere Salpeter, oder wenn sie den nicht haben, Schießpulver mit saurer Milch ein, geben von letzterer auch noch etwas nach, und curiren auf diese Art das kranke Thier. Es sind mir selbst Beispiele bekannt, wo dieses ziemlich einfache Mittel von der besten Wirkung war, so wie überhaupt in dieser Hinsicht dann und wann saure Milch zum Schweinefraß nicht genug empfohlen werden kann. Ich glaube übrigens aber, daß man statt der Christwurzel, jede andere Wurzel nehmen könne; denn es kömmt doch hier blos auf den Reiz an, den eine solche Wurzel machen, und dadurch das Uebel von dem leidenden Theile ableiten soll. Reiz aber bewirkt jede Verletzung und jeder in eine Wunde gebrachte fremde Körper.

Der

Der Herr geheime Kirchenrath Seiler in Erlangen sagt über die Heilung der Bräune, in seinem allgemeinen Lesebuch für den Bürger und Landmann, Seite 327 so: Man verordnet zum Einspritzen Wasser, in welchem ein Eßlöffelvoll zerstoßener Leinsaamen abgekocht worden, und vermischt es mit eben so viel Milch. Man will auch öftere Aderlässe empfehlen, so wie dann der Verfasser von folgendem Werkchen: Erdmann Hülfreichs Unterricht für Bauersleute von den Krankheiten der Pferde, des Hornviehs, der Schaafe und Schweine, Leipzig 1793. folgendes Mittel vorschlägt.

Man nehme:

Schießpulver 1 Loth,

Sallbey und Ysop, jedes eine Handvoll, koche dieses zusammen in Wasser, und gieße es dem kranken Schweine ein.

Die ältern Oekonomen, und unter diesen auch Fürstenau auf beinah ähnliche, aber noch mehr abergläubische Art in seiner Einleitung zur Vieharzneikunst, rathen an, man solle die Schweine einigemal mit Gewalt durch brennendes Stroh jagen, oder unver-

mu-

muthet unter den Haufen schießen. Ob nun zwar dieses Mittel nicht so ganz zu verwerfen seyn mögte, weil beide Operationen eine starke Alteration und einen schnellen Umlauf im Blute bewirken, so ist es doch thöricht, wenn man zu diesem so genannten Nothfeuer abergläubische Zurichtungen macht, und hierdurch seinen Endzweck zu errreichen suchen will.

§. 27.

2) Die Finnen.

Die Finnen, denen vorzüglich die Mastschweine bisweilen ausgesetzt sind, sind weiße Blasen oder Knötchen, die bald so groß als eine kleine Erbse, bald als ein Hirsenkörnchen im Fleische sitzen, und bei lebendigen Schweinen vorzüglich unter der Zunge und an den Seiten derselben bemerkbar sind. Nach den Bemerkungen des Herrn Professor Abildgaards in Kopenhagen, des Herrn Gonz und des Herrn Commissionsraths Riem in Dresden, sind diese Knötchen nichts anders, als sogenannte Blasenwürmer.

Die

Die Kennzeichen dieser Krankheit sind folgende: Das Schwein bekömmt kleine Blatern unter oder an den Seiten der Zunge, eine heisere rauhe Stimme, die Borsten, welche man dem Thiere zwischen den Ohren oder hinten an den Hüften ausreißt, sind unten an der Wurzel, wo sie in der Haut stecken, blutig oder gelbröthlich. Die Finnen selbst können mancherlei Ursachen haben; denn sowol Unreinigkeit der Säfte, jählings Saufen auf großen Durst, als auch abwechselndes bald zu warmes, bald zu kaltes Saufen, können eine Stockung, eine Verstopfung und allmählige Verhärtung der Wassergefäße (limphatischen Gefäße) im thierischen Körper bewirken, und so die Quelle dieser Krankheit werden.

Wir wollen auch hier, so wie bei der Bräune, die verschiedenen Vorbeugungs- und Heilmittel gegen die Finnen betrachten.

Einige Oekonomen geben den Schweinen nur bisweilen aufgequellte Erbsen mit etwas Hanfkörnern zu fressen, andere, z. B. Herr Professor Erxleben, sagen: Das bewährteste Mittel gegen die Finnen soll

seyn,

seyn, daß man solchen Schweinen drei bis vier Tage lang des Morgens, wenn sie hungrig sind, auf ein wenig Schrot so viel Senfkörner giebt, als man mit drei Fingern fassen kann. Noch andere streuen, und zwar mit dem besten Erfolge, ihren Schweinen alle 14 Tage ein halb Loth rothes gepulvertes Spiesglas (Antimonium crudum) aufs Fressen, oder geben's ihnen auf Butterbrode oder auch im Saufen, so wie dann noch mehrere andere anrathen, Seifenlauge oder etwas Bleiasche unter das Saufen zu thun, oder eine Bleiplatte in den Freßtrog zu nageln, oder ein großes Stück Eisen in den Trank der Schweine zu legen, und wöchentlich ein paarmal eine hinlängliche Menge eichner Kohlen darin abzulösen.

§. 28.

In einigen Gegenden hält man folgendes für ein gewisses Vorbeugungsmittel: Man legt Angelik (Engelwurz) mit Blättern und Wurzeln in den Schweinetrank oder in die Spültonne, und thut, nachdem solche ausgezogen ist, wieder frische dazu, und so verfährt man das ganze Jahr. Herr Pratje, unterstützt von einer 30 jährigen

Erfahrung, räth in seinen landwirthschaftlichen Erfahrungen an, die Nachttöpfe alle Morgen in den Schweinetrank zu gießen, und sodann diese Mischung den Schweinen in den Trog zu geben, so wie dann endlich der oben genannte Verfaßer von Erdmann Hülfreichs Unterrichte für Bauersleute, folgendes gewiß wirksame und mit einem der obigen schon ähnliche Mittel anpreiset.

Man nehme nämlich:
Gestoßene Lorbeeren,
Rohes gepülvertes Spiesglas (Antimonium crudum), von jedem ein halb Loth, vermische dieses mit Honig und Mehl, mache Pillen daraus, und gebe sie dem Schweine zu fressen.

§. 29.

3) Das Rankkorn.

Diese Krankheit, welche man auch das Gerstenkorn nennt, ist bei den Schweinen eben das, was die Plarre oder Blatter bei dem Rindvieh ist. Sie stellt sich ge-

gewöhnlich in der Erndte ein. Die Schweine bekommen da vorne am Gaumen, wo sonst lauter fleischfarbige Kerben sind, eine ganz weiße erhabene verhärtete Geschwulst, die wie eine weiße Erbse aussieht. Das Thier knirscht mit den Zähnen, will fressen und kann doch nicht, es steht oder liegt stille, oder will sich eingraben. Es kömmt ein starkes Fieber dazu und das Schwein ist in 24 Stunden todt. Um hier nun zu helfen, werfe man das Thier nieder, stecke ihm einen Knüttel überzwerg in das Maul, damit es dasselbe nicht zuthun kann, schneide sodann mit einem nach vorn zu sehr scharfem Messer, die weiße Geschwulst ab, und wasche die Wunde mit Eßig und Salz so sauber, als möglich, aus. Sperre sodann das Thier besonders in einen Stall, gebe ihm gutes Saufen mit etwas Salpeter oder Vitriolsäure vermischt. —

§. 30.

4) Der Hinterbrand.

Dieses Uebel besteht darin, daß die Schweine an dem Hintertheile lahm werden, so, daß sie nur auf den Vorderfüßen

gehen und sich aufrichten können. Doch geschiehet es auch zuweilen, daß sie dieses Uebel in die Vorderbeine bekommen. Die Ursach dieser Krankheit liegt vermuthlich in dem Mangel an gehöriger Reinlichkeit, an nöthiger Bewegung und in verdorbener Stallluft. Man treibe daher die Schweine täglich in die freie Luft, und gebe ihnen alle Tage folgendes Mittel, bis die Krankheit gehoben:

Rohes gepülvertes Spiesglas, ein halb Loth,
Schwefel, ein Quentchen,
Kampfer, ein halb Quentchen,

mit Mehl und Honig zu Pillen gemacht. Auch hier sagt der Oberthierarzt Hr. Reuter: Beim Hinterbrande muß man sogleich in der Lendenwirbelbeinsgegend, gleich vor dem Kreutze, die Haut aufschneiden, sie etwas mit den Fingern oder einem Instrumente von den darunter liegenden Theilen trennen, und ein Stück starkes Leder- oder Hutfilz, wie ein Viergroschenstück gros, welches vorher einige Stunden in einem Gemische von halb Stein- und Terpentinöl gelegen haben muß, hineinstecken, welches wie ein Vesicator oder blasenziehendes Pflaster wirkt. Wenn dieses 8 Tage gelegen hat, so wird es heraus-

genom-

genommen, und die Wunde öfters mit kaltem Wasser gewaschen. Auch ist es in diesem Uebel gut, wenn man öfters saure Milch, wozu man zerriebenes Glaubersalz einige Löffel und Weidenrindenpulver ein Löffel voll mischt, saufen läßt. Ist das Uebel an den Vorderfüssen, so legt man das Stück Leder vorn an die Brust, und badet die Füße öfters mit warmen Brannteweinspülich. —

5) Die Blattern oder Pocken.

Dieser Krankheit sind bisweilen die Ferkel unterworfen, denen die Augen dabei zuschwären. Nach den Nachrichten der königlichen Großbrittanischen Landwirthschaftsgesellschaft, ist hiergegen kein besseres Mittel, als die Ferkel einige Tage mit frischer Kühmilch zu tränken und sie dabei recht rein zu halten.

6) Der Schwindel.

Dieser, welcher etwas Aehnlichkeit mit dem Drehen der Schaafe hat, soll aus einer Verstopfung der Milz entstehen, an einer geschwollenen Seite leicht zu erkennen seyn, und Wermuthsaft mit etwas Saft von Poley, gute Dienste thun, so wie man dann

dann dem kranken Thiere auch zur Ader lassen, und ihm folgendes Mittel, nämlich:

Thymian,
Meisterwurz, jedes ein Loth,
Petersilien, ein halb Loth,
Salmiak, ein viertel Loth,

alles zusammen gekocht, geben kann. Der mehr erwähnte Oberthierarzt Herr Reuter sagt: Beim Schwindel oder dem Drehen, lasse man dem Schweine zur Ader, welches geschiehet, wenn man demselben unten am Schwanze 2 Querfinger vom After, quer durch einen etwas tiefen Einschnitt macht, den man, wenn zu viel Blut herauslaufen sollte, mit einem zwei Finger breiten etwas langen derben Stück Leinewand zubinden kann, und gebe ihm täglich in saurer Milch, oder auch mit Mehl und Wasser zu einer Lacke oder Schlampe gemacht, zweimal folgendes Gemische:

Glauberischsalz 2 Loth
rohen Salpeter 1 Quentchen.
Jalappenpulver ½ Quentchen.

§. 31.

§. 31.

7) Der Husten.

Dieses Uebel, dem die Schweine auch zuweilen unterworfen sind, hat sein Daseyn zu starkem Treiben und dem Durste zu verdanken. Wenn man hier nicht mit dem Gebrauche der Molken zu Hilfe kömmt, so entsteht die Schwindsucht daraus, wo man dann seine Zuflucht noch zu folgendem Mittel nehmen kann. Man nehme nämlich:

Rohes gepülvertes Spiesglas (Antimonium crudum) 1 Loth,
Venetianische Seife, ein halb Loth,
löse dieses im Wasser auf und gieße es ein.

8) Der Durchfall.

Gegen diesen Zufall nehme man Eicheln, röste sie und reibe sie sodann mit etwas Eichenrinde zu Pulver, vermische dieses mit etwas geschrotenem Hafer und gebe es alsdann als Futter.

9) Die Läusesucht.

Diesem Uebel sind vorzüglich die Ferkel ausgesetzt. Man kann es aber am geschwindesten

besten und leichtesten kuriren, wenn man sich folgender Salbe bedient: Man tödte nämlich vier Loth Quecksilber mit etwas Terpentin, das heißt, man reibe das Quecksilber so lange mit dem Terpentine in einem steinernen Möser, oder wenn man den nicht hat, in einem Schüsselchen, bis es sein glänzendes Ansehen verlohren hat, und dann reibe man 4 Loth Schweineschmalz darunter. Mit dieser Salbe nun schmiere man das Vieh nur an einigen Orten, wo es mit dem Maule nicht hin kann, oder binde ihm nur ein Strickchen um den Hals, das mit dieser Salbe beschmiert worden, und es wird gewiß helfen. Wenn man will, kann man auch den Terpentin weglassen, und blos das Quecksilber in Schweineschmalz tödten, und es so, wie kaum bemerkt, brauchen. Man erhält diese Salbe auch schon in den Apotheken zubereitet.

§. 32.

10) Mattigkeit, mehrentheils vergesellschaftet mit triefenden Augen und verlohrner Freßlust.

Dieses Uebel entsteht von zu schlechtem Futter und zu sehr vernachläßigter Wartung.

Man

Man kann hier mit besserm Futter, mit Molken und mit nachstehendem Mittel zu Hilfe bekommen.

Man nehme:
Salpeter ein Loth,
gute Buchenasche, zwei Loth,
rohes gepülvertes Spiesglas, ein halb Loth,
gieße diese Ingredienzien in Molken, und gebe sie sodann den Schweinen zu saufen.

11) Beulen an den Schenkeln.

Man öffne die vorhandenen Beulen, wenn sie geeitert haben, drücke die darinn enthaltene Materie heraus, und verbinde die Wunde mit folgender Salbe.

Man nehme:
Schweineschmalz,
Honig, jedes ein halb Pfund,
Terpentinöl, 30 Tropfen,
mische alles wohl unter einander und gebrauche es so als Salbe.

12) Ohrengeschwüre.

Bei diesem Uebel schwellen dem Thiere die Ohren auf, hängen herab und es entste-

chen Maden in dem Geschwüre. Das beste Mittel, das man hier anwenden kann, ist: Man reinige die Ohren, nehme die Würmer weg, und bestreiche den Ort mit folgendem, nämlich: Man nehme ein Quentchen sublimirtes Quecksilber (Mercurium sublimatum), löse es in reinem Quellwasser auf und brauche es dann.

§. 15.

B) Andere widrige Zufälle, die den Schweinen begegnen können.

1) Es geschiehet bisweilen, daß die Zuchtsauen, vorzüglich wenn sie starkes Futter am Ende ihres Trächtiggehens bekommen haben, gleich nach dem Werfen, eine starke Geschwulst am Leibe bekommen. Hier hat mich nun die Erfahrung belehrt, daß folgendes ein sehr wirksames Mittel seye: Man nehme nämlich Goulardisches Wasser, das heißt, ein Loth Bleiextract, ein Loth Weingeist (Spirit. vini), und ein Nösel (Schoppen, Halbmaaß) Wasser mit einander vermischt, befeuchte hiermit entweder Löschpapier oder einen leinenen Lappen, schlage dieses auf die Geschwulst, und wenn es trokken geworden, so befeuchte man es abermal,

und

und fahre so lange fort, bis sich die Geschwulst gelegt hat. Wenn das Goulardische Wasser gut seyn soll, so muß es einen süßlichen und dabei etwas zusammenziehenden Geschmack haben. Man muß sich aber in Acht nehmen, daß man es beim Kosten nicht etwa hinunterschlucke. Auch dieses findet man in den Apotheken schon bereitet.

2) Es kann so, wie dem Menschen, oder einem andern Thiere, auch dem Schweine wiederfahren, daß es von einem tollen Hunde gebissen wird. In einem solchen Falle nun räth sowol Herr Professor Erxleben, als auch Herr Superintendent Münch den Gebrauch der Bella donna oder Tollkirschen an.

Vor allen Dingen ist aber nöthig, daß man dem gebißnen Schweine die Wunde mit Eßig und Seifenwasser auswasche und rein ausbluten lasse. Ist das nun geschehen so giebt man dem Thiere nach Maaßgabe seines Alters die gepülperte Wurzel der Bella donna. Herr Professor Erxleben sagt nun hier: Den Schaafen, Ziegen und Schweinen giebt man die Blätter zu einem Quentchen, oder die gepülverte Wurzel zu 40 Gran auf einmal Morgens nüchtern ein, und läßt das Vieh sodann 8 Stunden lang fasten.

Herr

Herr Superintendent Münch aber, räth, gestützt auf die Erfahrung, an: Man soll einem erwachsenen Schweine das erstemal 60, das zweitemal 70, und fernerhin jedesmal 80 Gran, einem einjährigen Schweine das erstemal 50 und nachher jedesmal 60 Gran, einem halbjährigen Schweine fürs erstemal 30, zu den übrigen Portionen (Dosen) jedesmal 40, einem Ferkel von 6 Wochen aber fürs erstemal 20, und nachher jedesmal 30 Gran geben. Da die Bella donna das Thier sehr stark angreift, so giebt man ihm solche nur einen Tag um den andern, und überhaupt nur fünf bis sechsmal. Es dürfte übrigens aber wohl richtig seyn, daß der Biß eines tollen Hundes bei einem Schweine nicht so wirksam und überhaupt auch nicht so schnell wirkend seye, als bei einem andern Thiere; denn einestheils verliert sich ein Theil des Geifers in den Borsten des Schweins, und andern theils wird auch das Gift schon in der zwischen der Schwarte und dem Fleische liegenden Fettlage abgestumpft.

ith,
soll
mal
des=
ine
60
fürs
Do-
Wo=
r je=
don-
giebt
an=
mal.
eyn,
nem
aupt
ei=
liert
sten
uch
arte
ge=

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Gotthard, Johann Christian,

Das Ganze der Schweinezucht oder vollständiger Unterricht in der Wartung, Pflege und Behandlung der Schweine, ihrer Benutzung, Kenntniß ihrer Krankheiten und Heilung derselben Ein Beitrag zur Beförderung landwirthschaftlicher Industrie

Altona 1798

Oecon. 732
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10295511-3
VD18 11200170